

研究報告

短大生の行事と行事食に関する認識と実態(第2報)

—行事食と儀礼食—

Junior College Students' Perceptions of Annual Events and Associated Foods (No.2)

岩本佳恵*, 長坂慶子*

Yoshie IWAMOTO, Keiko NAGASAKA

Keywords: Annual events, Foods, junior college students
年中行事, 行事食, 短大生

1. 目的

第1報¹⁾で正月や節句に関する行事と行事食に関する現役短大生の認識と実態について報告した。核家族、拡大家族など家族構成の違いによる行事の経験に差は見られなかった。全体的に正月や大晦日など節目の行事を経験した学生がほとんどで、鏡開きや小正月などの行事は経験するものが減少していた。また、その行事の際に口にする料理(行事食)も雑煮やおせち料理だけでなく、人をもてなすための料理や日常と変わらないなど各家庭で様々であった。これらの背景には、生活スタイルの多様化だけでなく、新たな行事の台頭、企業やメディアの広報活動、SNS等での情報発信等様々な事情が組み合わさり、日本各地だけでなく世界各国の情報が素早く入手可能になっていることが、代々家族内で継承されてきたものを上回って拡散されていると考える。また、年中行事や行事食、儀礼食に対する考え方が伝える側、継承する側にも変化が起き、多様化してきているのではないかと考える。村上らは²⁾、郷土料理について一世帯であるから伝承意識が低い、あるいは、二世帯以上でも食事を一緒にとっているからといって、必ずしも郷土料理の伝承意識が高いとは言えず、家庭内での世代間の伝承が、あまりうまくいっていないと示唆している。このような家庭内伝承の難しさの報告が出てきている^{3)~5)}。真部らは、年中行事の認知と実施には、年齢層でグループ化され、そこにはグループの年齢層が生きてきた社会情勢が大きく影響していると指摘している。一つは「第二次世界大戦」、もう一つは「高度経済成長」という日本の社会構造と生活様式を大きく変えたものが年中行事の認知と実施状況に影響していることが明らかであると述べている⁶⁾。

そこで、その社会構造と生活様式を大きく変えた2つを経験していない世代である現在の学生について、岩手県内の短大に通う学生を対象に、伝統的な年中行事や行事食、儀礼食について経験があるのか実態を把握し、今後の年中行事の在り方や継承について検討するための基礎資料を得ることを目的とする。本報では、第1報で報告した正月を除いた行事のや行事食、儀礼食の認知、経験についての結果を報告する。

2. 方法

2-1. 調査対象

第1報と同様である。平成29年度に本学盛岡短期大学部生活科学科に在籍した1年生51名、2年生50名、合計101名を対象とし、平成29(2017)年6月から9月にかけて学年別専攻ごとにアンケート調査票を配布し、自記式質問紙調査を実施した。回収率は100%である。

2-2. 調査内容

アンケートの内容は、年中行事(節分、上巳・ひな祭り、春彼岸、端午・子どもの日、七夕、盂蘭盆会、重陽、十五夜、秋彼岸、大黒様の年取り、山の神様の年取り、大師講、冬至)に関する経験と楽しさ、継承度と行事食(福豆、ちらし寿司・貝のお吸いもの、ぼたもち・彼岸団子、かしわもち・ちまき、そうめん、お盆の料理、菊料理、月見だango、かぼちゃ料理、豆しつとぎ、米しつとぎ、果報団子)、岩手県の儀礼食(けいらん、もち膳、まめぶ汁、そば、ぜんまいの一本煮)に関する認知と経験、おいしさに関するものである。担当教員の授業内にアンケート記入用紙を配布したうえで調査の目的を説明した。アンケートの記入・提出をもって同意とみなした。提出されたアンケートの回答に不備があった学生には教員が口頭で内容の確認をした。行事や行事食ごとに認知率、経験率等を集計をした。行事の経験の有無とその行事食の経験、また正月料理の経験の有無が他の行事の行事食の経験と関連があるか χ^2 検定(期待値5未満の場合はFisherの直接正確確率検定)をおこなった。統計解析には、IBM SPSS Statistic25を使用し、優位水準は両側検定で5%とした。なお、質問項目ごとに欠損等のないデータを用いて集計、解析をおこなった。

3. 結果・考察

3-1. 調査対象者

本研究の対象者の高校時代の居住地は、岩手県内であったものの74.3%、次いで青森県内11.9%、秋田県内7.9%の順であった。その他、詳細については第1報の通りである。

* 生活科学科食物栄養学専攻

表1 行事食・儀礼食の認知率と経験率と喫食経験場所

分類	行事	行事食	認知		経験		喫食場所（複数回答）		
			人	%	人	%	家庭 (%)	外出先 (%)	給食 (%)
行事食	節分	福豆（煎り豆）	77	76.2	58	57.4	46.6	15.5	44.8
	上巳・ひな祭り	ちらし寿司・貝のお吸い物	101	100.0	96	95.0	80.2	7.3	27.1
	春彼岸	ぼたもち・彼岸団子	84	83.2	58	57.4	72.4	25.9	6.9
	端午・こどもの日	かしわもち・ちまき	93	92.1	73	72.3	49.3	15.1	42.5
	七夕	そうめん	91	90.1	85	84.2	84.7	11.8	24.7
	盂蘭盆会	野菜の煮物、赤飯	66	65.2	38.0	37.9	90.0	23.3	0.0
	重陽	菊料理	31	31.0	13	13.0	46.2	30.8	30.8
	秋彼岸	おはぎ・彼岸団子	87	87.0	63	63.0	76.2	22.2	4.8
	月見	月見団子	97	96.0	52	51.5	53.8	13.5	48.1
	冬至	南瓜料理	98	97.0	91	90.1	85.7	4.4	18.7
	大黒様	豆しつとぎ	32	31.7	25	24.8	68.0	36.0	4.0
	山の神	米しつとぎ	6	5.9	2	2.0	50.0	50.0	0.0
	大師講	果報団子	7	6.9	4	4.0	0.0	0.0	100.0
儀礼食	冠婚葬祭	けいらん	7	6.9	2	2.0	50.0	50.0	0.0
		もち膳	17	16.8	2	2.0	0.0	100.0	0.0
		まめぶ	69	68.3	38	37.6	10.5	52.6	42.1
		そば	78	77.2	69	68.3	69.6	36.2	5.8
		ぜんまい一本煮	8	7.9	2	2.0	100.0	0.0	0.0

3-2. 行事食・儀礼食の認知率、経験率、喫食場所

表1に行事食・儀礼食の認知率、経験率、喫食場所の結果を示す。

「食べたことがある」と「知っているが食べたことはない」を合わせて認知率とした。認知率が高かった行事食は、「上巳・ひな祭り」のちらし寿司・貝のお吸い物（100%）、「春彼岸」のぼたもち・彼岸団子（83.2%）、「端午・子どもの日」のかしわもち・ちまき（92.1%）、「七夕」のそうめん（90.1%）、「秋彼岸」のおはぎ・彼岸団子（87.0%）、「十五夜」の月見団子（96.0%）、「冬至」の南瓜料理（97.0%）であった。「盂蘭盆会」の料理（野菜の煮物；煮しめ、赤飯）は65.2%と低くなり、「重陽」の菊にちなんだ料理は31.0%とかなり低かった。盂蘭盆会の料理は赤飯（おふかし）、野菜の煮物（煮しめ）、精進料理が大部分であったが、中には焼肉やバーベキュー、寿司を食べるや普段の食事と変わらないという回答もあった。大晦日や正月料理にも同様の傾向の回答があり¹⁾、盆や正月に帰省する家族、親戚をもてなすための料理に移行し、新たな価値観が表れている。

赤飯はもち米、またはもち米にうるち米を加え蒸かした飯で、古くから祝儀の席で供されるのが一般的である。しかし、学生のアンケートからも分かるように、盂蘭盆会の仏事の際にも「赤飯」があがっている。1930年頃の記録によると⁷⁾、北海道や青森、岩手など東北の一部や島根県、愛媛県でもこのような習慣がある。現在もお盆に赤飯を食べる習慣は多く残っているものの、学生の中にはお盆休みに親戚が集まるため、もてなすための料理に変わっている家庭も見受けられるのが現状である。

喫食の経験率が高かった行事食は、「上巳・ひな祭り」のちらし寿司・貝のお吸い物（95.0%）、「七夕」のそうめん（84.2%）、「冬至」の南瓜料理（90.1%）であった。アンケート回答者の9割が女子学生であることから、女子の健康と幸せを祈るひな祭りが行われた際に、行事食が提供されたものと考えられる。認知率が高かったものの喫食経験率がそれほど高くなかったのは、「端午・子どもの日」のかしわもち・ちまきを除き、「節分」の福豆（煎り豆）、「彼岸」のおはぎ・ぼたもち・彼岸団子、「十五夜」の月見だんごなどの菓子類で、50～60%台となり、半数程度の学生にとどまった。大師様等の神様の年取りに食べる料理は認知率、喫食経験率ともに低いものが多かった。また、岩手県で冠婚葬祭の際に出す料理（儀礼食）の認知率は、行事食と比較し低い傾向のものが多く、けいらん（6.9%）、もち膳（16.8%）、まめぶ（68.3%）、そば（77.2%）、ぜんまいの一本煮（7.9%）であった。喫食経験率はさらに低くなり、けいらん（2.0%）、もち膳（2.0%）、まめぶ（37.6%）、そば（68.3%）、ぜんまいの一本煮（2.0%）であった。喫食経験率は、行事の行事食として認知している認知率の2/3程度に減少することが分かった。料理名は知っているが、食べた経験はないという行事食があり、神事や仏事に関するものについてその傾向が幾分高い結果となった。冠婚葬祭の経験は年齢的なところが大きい。また、核家族が半数を占める¹⁾ため、親族同士の交流がなかったり希薄化していることも考えられる。また、地理的条件の影響が少なからず考えられる。岩手県の面積は北海道に次ぐ大きさである。本州一の面積を有し⁸⁾、四国4県分の面積に匹敵する広さと言われる。北は青森県、西は秋田県、南は宮城県に接し、東は太平洋に面してい

る。江戸時代の岩手県は、仙台伊達藩と盛岡南部藩に分かれて統治されていた。南部藩には現在の青森県が含まれ、伊達藩は現在の宮城県を主要部としていた。岩手県北部と青森県間、岩手県南部と宮城県で、それぞれ物資・人・文化等において交流があったことは想像に難くない。また、秋田県と接している岩手県西部の八幡平市、西和賀町の奥羽山系地域では、秋田県と物資の交流があり、食生活面で類似し影響を受けあっている部分がみられる^{9, 16)}。そのため、岩手県内でも食文化は様々である。「けいらん」は野田村をはじめとする沿岸北部、「もち膳」は一関市をはじめとし岩手県南部、「ぜんまいの一本煮」は西和賀町に局限され、冠婚葬祭の際に出る料理である。そのため、岩手県内各地の出身者だけでなく広く東北出身の学生がいたことから、儀礼食に関しては馴染みのないものであり認知率・経験率が低くなったのではないかと考える。

行事食の喫食場所（複数回答）の割合は、行事食の喫食経験のある学生数に対して算出した。喫食場所は行事食により様々であった。家庭での喫食経験が高かった行事食は、「上巳・ひな祭り」のちらし寿司・貝のお吸い物（80.2%）、「七夕」のそうめん（84.7%）、「冬至」の南瓜料理（85.7%）であった。淵上らの¹³⁾ 全国調査の報告では、一般（学生以外）を対象とした場合、行事食を「外で食べる」と回答する割合はどの行事食も10%未満であった。しかし、「家庭で手作り」するかというところとも限らず、「他人・親戚からもらう」や「買う」も行事によっては大部分を占めるものもあり、「中食」¹⁰⁾ 傾向が強い。このように喫食状況の傾向は行事食によって多種多様である。本アンケート調査の夕食や給食での行事食の喫食経験率は、50%以下であったものの、給食を通じた喫食経験が夕食よりも上回っている行事食が多かった。給食の場合、献立への取り入れやすさや衛生面等への配慮が必要で行事食によっては不向きなものもあるが、学校給食が行事食の提供場所として重要になっていることがうかがえる。儀礼食の喫食場所は、家庭での喫食が多かったものの外出先も多く、専門の仕出し業者が主流となっている冠婚葬祭ならではの特徴が見出された。まめぶは例外的に給食での経験が多かった。まめぶ発祥の岩手県山形村（現久慈市山形町）では学校給食に早くから取り入れられており¹¹⁾、郷土食の継承の一端となっていた。また、岩手県内の学校給食でもまめぶなど他の地域の郷土料理を食べる機会を設けているところがあった¹²⁾。

3-3. 行事の経験と行事食の経験の関連性

図に行事の経験とその行事の行事食の経験についての関連性を示す。「上巳・ひな祭り」と「ちらし寿司・貝のお吸い物」、「端午」と「かしわもち・ちまき」、「七夕」と「そうめん」、「冬至」と「南瓜料理」は行事経験率と喫食経験率の両方が高い。「彼岸」と「おはぎ・ぼたもち・彼岸団子」、「十五夜」と「月見団子」は行事経験率と喫食経験率の両方が高い。「節分」と「福豆（煎り豆）」、「盂蘭盆会」と「赤飯・野菜の煮物（煮しめ）」は、行事経験率は高いが喫食経験率が低い。「冬

至」と「南瓜料理」は、行事経験率は低い、喫食経験率が高い。行事経験率と行事食の喫食経験率には明確な関連は認められなかったが、行事により極端に差があることが分かった。

平成21～23年に日本調理科学会が学生および一般（学生の保護者含む）に対し全国的に行った行事食・儀礼食の調査結果¹³⁾では、認知度90%以上の行事として、認知度の高い順に学生はクリスマス、大晦日、正月、節分、十五夜、七夕となり、一般では、正月、クリスマス、大晦日、土用の丑、冬至、節分、十五夜の順であった。七夕は、学生の認知度92.4%に対し一般での認知度は84.4%と低くなった。春祭り、秋祭り、重陽の認知度は一般（23～41%）も学生（16～23%）も低かった。

学生の90%以上が経験した年中行事として、クリスマス、正月、大晦日、節分、上巳（ひな祭り）、およそ80%の経験率が土用の丑、60%台の経験率の行事が冬至、七夕、端午、十五夜、30%台が盂蘭盆会、重陽は5%未満の経験率であったとの報告がある¹³⁾。我如古らは¹⁴⁾、子世代（10～20歳代）と親世代（40～50歳代）で行事の認知に差があるものとして、盂蘭盆、秋分の日、秋まつりで、親世代の認知が高いと報告している。

今回の調査対象の学生の行事経験率と比較すると、七夕や十五夜は全国の行事経験率と開きが見られたが、おおむね同様の傾向であった。

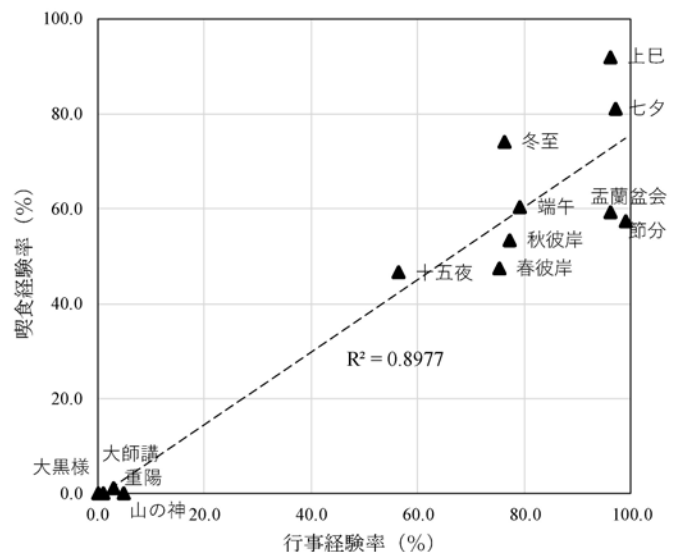


図 行事経験率と行事食経験率の関連

3-4. 行事食・儀礼食の嗜好

行事食の美味しさについて、喫食経験のある学生に対し味の感想を7段階で尋ねた。「おいしかった」には「少しおいしかった」「ややおいしかった」「とてもおいしかった」を合わせて表示した。また、「まずかった」には「少しまずかった」「ややまずかった」「とてもまずかった」を合わせた。「どちらともいえない」をあわせ3段階で表2に示す。「おいしかった」と回答する割合が多い行事食がほとんどだった。「どちらともいえない」と回答する行事食や「まずかった」と回答する行事食も

表2 行事食・儀礼食の嗜好

行事	行事食	まずい		どちらでもない		おいしかった	
		人	%	人	%	人	%
行事食	福豆（煎り豆）	7	12.1	13	22.4	38	65.5
	ちらし寿司・貝のお吸い物	2	2.1	4	4.2	90	93.8
	ぼたもち・彼岸団子	1	1.7	6	10.2	52	88.1
	かしわもち・ちまき	1	1.4	2	2.7	70	95.9
	そうめん	1	1.2	7	8.2	77	90.6
	野菜の煮物、赤飯	1	1.7	6	10.0	53	88.3
	菊料理	3	23.1	2	15.4	8	61.5
	おはぎ・彼岸団子	2	3.1	5	7.8	57	89.1
	月見団子	0	0.0	5	9.4	48	90.6
	南瓜料理	2	2.2	5	5.5	84	92.3
	豆しつとぎ	3	12.0	1	4.0	21	84.0
	米しつとぎ	1	50.0	1	50.0	0	0.0
	果報団子	0	0.0	0	0.0	4	100.0
儀礼食	けいらん	0	0.0	0	0.0	2	100.0
	もち膳	0	0.0	1	50.0	1	50.0
	まめぶ	2	5.3	7	18.4	29	76.3
	そば	1	1.4	5	7.2	63	91.3
	ぜんまい一本煮	0	0.0	0	0.0	2	100.0

※%は各料理の喫食経験者に対して算出

表3 行事の経験の有無と継承意識（n=101）

行事名	行事の経験者						行事の未経験者						x ² 検定
	継承した方が 良い		継承しなくても よい		分からない		継承した方が 良い		継承しなくても よい		分からない		
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
節分	90	89.1	5	5.0	5	5.0	0	0.0	0	0.0	1	1.0	n.s
桃の節句	89	88.1	3	3.0	5	5.0	3	3.0	0	0.0	1	1.0	n.s
春彼岸	72	71.3	1	1.0	3	3.0	11	10.9	2	2.0	12	11.9	n.s
端午の節句	68	67.3	4	4.0	8	7.9	11	10.9	1	1.0	9	8.9	*
七夕	91	90.1	4	4.0	3	3.0	2	2.0	0	0.0	1	1.0	n.s
盂蘭盆会	95	94.1	0	0.0	1	1.0	2	2.0	0	0.0	2	2.0	*
重陽	3	3.0	0	0.0	0	0.0	18	17.8	2	2.0	78	77.2	n.s
秋彼岸	74	73.3	2	2.0	1	1.0	10	9.9	1	1.0	12	11.9	*
十五夜	47	46.5	2	2.0	8	7.9	16	15.8	3	3.0	25	24.8	*
冬至	62	61.4	5	5.0	10	9.9	3	3.0	1	1.0	20	19.8	*
大黒様	0	0.0	0	0.0	0	0.0	16	15.8	4	4.0	80	79.2	n.s
山の神様	3	3.0	0	0.0	2	2.0	15	14.9	3	3.0	78	77.2	n.s
お大師様	0	0.0	0	0.0	1	1.0	11	10.9	3	3.0	86	85.1	n.s

x²検定（期待値5未満の場合はFisherの直接正確確率検定）

* < 0.05 n.s: 有意差なし

少しあったものの、おおむね嗜好に関しては好ましく感じている学生が多かった。

3-5. 行事の継承意識

表3に行事の「経験」と「継承度」についての関連性を示す。「春・秋彼岸」、「端午」、「盂蘭盆会」、「十五夜」、「冬至」が行事経験群と未経験群で継承度の意識に差があった ($p < 0.05$)。「春・秋彼岸」は経験群が「継承したほうが良い」と回答する学生が多く、「わからない」は少なかった。未経験群は「継続したほうが良い」が少なく、「分からない」が多かった。「端午」、「盂蘭盆会」、「十五夜」、「冬至」も彼岸と同様の結果であった。「継続しなくてもよい」という考えの学生はどの行事も5%以下であった。宇和川らは¹⁹⁾、18～29歳の若い年代で、行事や儀礼を大切にしたいと思う割合が75%程度と多くいる。次世代に引き継ぎたいと思う割合も85%と多いことを報告している。本研究でも、行事の経験のある学生の方が行事の継続の必要性を感じており、行事や行事食の継承には行事の経験の機会をどのように増やしていくかが大切になってくるのではないかと考える。

3-6. 正月料理の喫食経験と他の行事食の比較

表4に正月料理の喫食経験者（おせち料理と雑煮を両方あるいは一方を食べたことがある）の他の行事食、儀礼食の喫食経験を示す。正月料理の喫食経験率と同等程度の喫食経験率のある行事食は「上巳・ひな祭り」のちらし寿司・貝のお吸い物（96.3%）、「冬至」の南瓜料理（92.5%）、「七夕」のそうめん（83.8%）であった。これらより低く、正月料理の喫食経験率の半分以上だった行事食は「節分」の福豆（煎り豆）（55.0%）、「春彼岸」のぼたもち・彼岸団子（56.3%）、「端午・子どもの日」のかしわもち・ちまき（73.8%）、「秋彼岸」のおはぎ・彼岸団子（66.3%）、「十五夜」の月見団子（57.5%）であった。正月料理の喫食経験と他の行事食の喫食経験に差があったのは「上巳・ひな祭り」のちらし寿司・貝のお吸い物、「盂蘭盆会」の野菜の煮物（煮つけ）、赤飯、「十五夜」の月見団子であった ($p < 0.05$)。

表4 正月料理を食べたことのある人の他の行事食、儀礼食の喫食率 (n=80)

行事食	食べたことがある		知っているが 食べたことはない		食べたことが ない		x ² 検定	
	人	%	人	%	人	%		
行事食	福豆（煎り豆）	44	55.0	16	20.0	20	25.0	n.s
	ちらし寿司・貝のお吸い物	77	96.3	3	3.8	0	0.0	*
	ぼたもち・彼岸団子	45	56.3	22	27.5	13	16.3	n.s
	かしわもち・ちまき	59	73.8	14	17.5	7	8.8	n.s
	そうめん	67	83.8	5	6.3	8	10.0	n.s
	野菜の煮物、赤飯	50	62.5	0	0.0	27	33.8	*
	菊料理	12	15.0	15	18.8	52	65.0	n.s
	おはぎ・彼岸団子	53	66.3	17	21.3	9	11.3	n.s
	月見団子	46	57.5	33	41.3	1	1.3	*
	南瓜料理	74	92.5	4	5.0	2	2.5	n.s
	豆しつとぎ	21	26.3	6	7.5	53	66.3	n.s
	米しつとぎ	2	2.5	3	3.8	75	93.8	n.s
	果報団子	4	5.0	3	3.8	73	91.3	n.s
儀礼食	けいらん	2	2.5	4	5.0	74	92.5	n.s
	もち膳	2	2.5	13	16.3	65	81.3	n.s
	まめぶ	32	40.0	25	31.3	23	28.8	n.s
	そば	55	68.8	7	8.8	18	22.5	n.s
	ぜんまい一本煮	2	2.5	5	6.3	73	91.3	n.s

x²検定（期待値5未満の場合はFisherの直接正確確率検定）

* < 0.05 n.s: 有意差なし

4. まとめ

岩手県内の短大に通う学生が、伝統的な年中行事や行事食、儀礼食について経験があるのか実態を把握し、今後の年中行事の在り方や継承について検討するための基礎資料を得ることを目的とし、アンケート調査を行った。その中から、正月を除いた行事のや行事食、儀礼食の認知、経験についていくつかの結果を得た。

1. 行事の経験と行事食の経験の関連性はなかったが、行事の経験が高い者は行事食の経験をした者が多い傾向にあった。
2. 行事食、儀礼食の嗜好はおおむね良好で、20歳前後の学生にとって受け入れられない料理ではないことが分かった。
3. 行事の継承意識は全体的に、「継承した方が良い」という意識を持っている学生が多い。また、行事の経験者は継承意識が高く、未経験者は「分からない」と回答する者が多かった。
4. 正月料理の喫食経験のある学生の方が、上巳、盂蘭盆会、十五夜の行事食の喫食経験が高かった。
5. 正月料理の喫食経験の機会を設けることが、他の行事や行事食、儀礼食への興味・関心につながる可能性が示唆された。

5. 参考文献・引用文献

- 1) 岩本佳恵・長坂慶子：短大生の行事と行事食に関する認識と実態（第1報）－正月及び正月関連行事と節句－，岩手県立大学盛岡短期大学部研究論集 Vol.20, 33-39, 2017
- 2) 村上亜由美・富田佳奈子・木下明美：中高生およびその家族における郷土料理の伝承意識－福井県福井市と大野市を比較して－，福井大学教育地域科学部紀要（応用科学 家政学編）Vol.2, 319-330, 2011
- 3) 鈴木洋子・富岡典子：奈良県における地域の食文化伝承に関する考察
- 4) 加藤和子・和田涼子：岩手県大槌町における郷土料理伝承のための調査，東京家政大学研究紀要 Vol.56 (1), 187-192, 2016
- 5) 宇和川小百合：家族構成にみる行事食と儀礼食の実態調査，東京家政大学紀要 Vol.53 (2), 39-51, 2013
- 6) 真部真理子・橋本慶子：年齢層による年中行事の認知と実施状況の相異，日本家政学会誌 Vol.53 (5), 407-415, 2002
- 7) 熊倉功夫監修：和食と食育，アイ・ケイコーポレーション（東京），2014
- 8) 国土交通省国土地理院：全国都道府県市区町村別面積調 <http://www.gsi.go.jp/KOKUJYOHO/MENCHO201710-index.html> (2018/11/27 アクセス)
- 9) 古沢典夫：日本の食生活全集③聞き書岩手の食事，農山漁村文化協会（東京），1984
- 10) 農林水産省：用語の解説 http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h18_h/trend/1/terminology.html (2018/11/24 アクセス)
- 11) 農林水産省：「食」に関する将来ビジョン検討本部 http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/manual/pdf/txt9.pdf http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/manual/pdf/txt9.pdf (2018/11/24 アクセス)
- 12) 奥州市東水沢中学校学校給食センターブログ <http://mizusawas.blog.fc2.com/blog-entry-317.html> (2018/11/24 アクセス)
- 13) 浏上倫子・栗田寛子・石井香代子他：特別研究「調理文化の地域制と調理科学：行事食・儀礼食」－全国の報告－行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況，日本調理科学会誌 Vol.44 (6), 436-441, 2011
- 14) 我如古菜月・松本侑子・木本眞順美他：行事食の認知と経験を通じた現在の調理文化の調査研究－岡山県と島根県の比較－，岡山県立大学保健福祉学部紀要 Vol.20 (1), 21-29, 2013
- 15) 宇和川小百合・色川木綿子：行事食および儀礼食に関する実態と意識について－若い世代の赤飯・寿司・精進料理の摂取状況－，東京家政大学生生活科学研究報告 Vol.38, 49-55, 2015
- 16) 高橋秀子・魚住恵：次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理 東北・北海道支部 岩手県の調査結果の概要，日本調理科学会誌 Vol.49 (3), 253-257, 2016

6. 謝辞

本研究の調査にご協力くださいました岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科の両専攻の学生の方々に深く感謝いたします。

なお、本研究の一部は平成30年度 日本調理科学会 東北・北海道支部会（平成30年6月16日，函館）でポスター発表した。